



Festfreuden  
mit  
**MAIZENA**

## Schokoladentorte (Abb. Vorderseite)

100 g Mehl, 100 g Maizena, 200 g Zucker, 2 Eier, 4 Eßlöffel Wasser, 1 gehäufter Teelöffel Backpulver. Füllung:  $\frac{1}{2}$  l Milch, 150 g Zucker, 50 g Maizena, 150 g Margarine, 50 g Kokosfett, 65 g Kakaopulver.

Rühre die Eigelb mit dem Zucker schaumig, gib Mehl, Maizena und Backpulver, gut vermischt, sowie den Eischnee darunter. Fülle die Masse in eine gut gefettete Springform und bade die Torte in heißem Ofen ca. 25 Minuten. Bereite dann folgende Creme: Bringe die Milch zum Kochen und binde sie mit dem kalt angerührten Maizena. Schlage die Masse bis zum Erkalten, rühre die Margarine und den Kakao schaumig und gib die Schokoladenmasse löffelweise zur Creme. Bringe das Kokosfett zum Schmelzen und gib die Schokoladencreme dazu. Schneide die Torte zweimal durch und bestreiche einen Tortenboden mit Marmelade, den anderen mit der Creme und gib den Rest derselben auf die Torte und die Seitenwände.

## Spekulatius

250 g Mehl, 250 g Maizena, 250 g Butter, 250 g Zucker, 1 bis 2 Teelöffel Honigkuchengewürz, Abgeriebenes  $\frac{1}{2}$  Zitrone, 4 Eßlöffel Wasser,  $\frac{1}{2}$  Palet Backpulver. Bereite von allen Zutaten einen festen Teig und stelle ihn über Nacht kalt. Rolle ihn am anderen Tag aus, steche verschiedene Figuren und Formen daraus, verzähle diese mit Mandeln und Saffran und bade die Spekulatius auf bemehltem Blech hellbraun.

## Zimtgebäck

100 g Maizena, 200 g Mehl, 125 g Schmalz, 150 g Zucker, 1 Ei, geriebene Schale einer halben Zitrone, 1 Eßlöffel Rum, 2 Eßlöffel Zimt.

Bearbeite die Zutaten zu einem glatten Teig, lasse ihn über Nacht stehen, wirke ihn am anderen Tage aus, steche mittels eines kleinen Glasess Fläschen aus und bade sie auf einem gefetteten Blech. Überziehe sie mit einem Rumzuckerguß.



## Liebe Hausfrau!

Das schönste Fest des Jahres ist nun einmal das Weihnachtsfest und damit verbunden die vielen Vorfreuden, Heimlichkeiten und liebevollen Vorbereitungen. In diesen Tagen wollen wir unseren Lieben besondere Freuden bereiten, die schon mit der Weihnachtsbäckerei beginnen, wobei Maizena in altbewährter Weise eine erprobte Hilfe ist. Es macht das Backwerk zart und locker, läßt alles gut gelingen und verleiht auch allen anderen Speisen eine besondere Feinheit. Probieren Sie einmal diese bewährten Rezepte, Sie werden Ihnen sicherlich gefallen. Also, liebe Hausfrau, für die Weihnachtsbäckerei das feine und blütenzarte Maizena verwenden.





## Seststollen

500 g Mehl, 100 g Maizena, 150 g Butter, 50 g Schmalz, 150 g Zucker, 2-3 Eier, abgetriebene Schale einer Zitrone, 150 g Rosinen, 75 g Korinthen, 100 g gehackte, bittere Mandeln,  $\frac{1}{4}$  l Milch, 80 g Hefe.

Gib Mehl und Maizena gesiebt in eine Schüssel, so daß die Mitte frei bleibt. Verrühre in der Mitte die Hefe mit lauwarmen Milch, rühre soviel Mehl vom Rande dazu, bis sich ein dünner Teig bildet. Lasse ihn  $\frac{1}{2}$  Stunde an warmer Stelle gehen, gib alle Zutaten hinzu und knete einen festen Teig. Lasse ihn 2 bis 3 mal  $\frac{1}{2}$  Stunde gehen, schlage ihn jedesmal wieder fest zusammen, forme einen Stollen, lasse nochmal 10 Minuten ruhen und bade ihn bei mäßiger Hitze ca. 1 Stunde.

## Anislaibchen

250 g Zucker, 200 g Mehl, 50 g Maizena, 2-3 Eier, 1 Teelöffel Anis.

Eier und Zucker ca.  $\frac{1}{2}$  Stunde mit dem Schneebesen dickschäumig rühren, den gepulvten Anis dazugeben, Mehl und Maizena darunterrühren, mit Kaffeelöffeln kleine Häufchen, die nicht zu nahe aneinanderstehen, auf ein gewächstes Blech setzen, über Nacht an einem warmen, nicht zugigen Ort stehen lassen und am nächsten Tag in ca. 20 bis 25 Minuten baden.

## Korinthenplätzchen

200 g Zucker, 2 Eier, 125 g Korinthen, 125 g Maizena, 125 g Mehl, 1 Päckchen Vanillezucker.

Rühre Zucker, Eier und Vanillezucker schaumig, gib Mehl und Maizena, gut vermengt, sowie die Korinthen, hinzu und bereite einen Teig. Stich mit einem kleinen Weinglas kleine Plätzchen aus und bade diese auf gefettetem Blech goldgelb. Überziehe die Plätzchen nach Belieben mit einem Zuderguß.

## Schmalznüsse

500 g Mehl, 125 g Maizena, 375 g Zucker, 375 g Schmalz, 1 gestrichener Teelöffel Hirshornsalz, Vanillezucker.

Erwärme das Fett und verarbeite alle Zutaten zu einem festen Teig, bereite daraus walnußgroße Kügelchen, brüde sie zwischen den Handflächen etwas flach und bade sie auf einem gefetteten Blech. Die Plätzchen sollen schön weiß bleiben.

## Braune Lebkuchen

500 g Zucker, 5 Eier, 5 Eßlöffel Honig, 125 g feingeschnittenes Zitronat, 125 g ungehäufte, fein gewiegte Mandeln, 20 g Zimt, 2 g Nelken, ein wenig Muskatnuß, Schale einer Zitrone, 375 g Mehl, 125 g Maizena,  $\frac{1}{2}$  Päckchen Backpulver.

Zucker und die Eier dickschäumig rühren, Gewürz und den flüssigen Honig hineintrühren, die vorbereiteten Zutaten sowie Mehl und Maizena daruntermengen, den Teig fingerdick auswellen, Lebkuchen abstechen, nach Belieben garnieren und auf einem gefetteten Blech ca. 20 Minuten bei schwacher halber Flamme baden. Danach mit folgender Glasur bestreichen: 150 g Zucker, etwas Arrak u. Wasser kochen bis es perlt.

## Maizenafuchen nach altdeutscher Art

200 g Fett, 350 g Mehl,  
150 g Maizena, 250 g  
Zucker, 3 bis 4 Eier, 25 g  
bittere Mandeln, 85 g  
Rosinen, 85 g Korinth.,  
etwas Zitronen-, etwas  
Kardamom, ein Paket  
Backpulver, eine Tasse  
Milch.

Rühre das zerlassene  
Fett, Mehl und Mai-  
zena gut schaumig, ver-  
rühre in einer zweiten  
Schüssel den Zucker, die  
Eigelb, Gewürz, ge-  
riebene Mandeln und  
die Milch. Menge alles  
unter die Fettmasse und  
gib dann die gewaschen-  
en, abgetropften und  
mit Mehl bestäubten  
Rosinen und Korinthen  
dazu. Fülle alles in eine  
Napfuchen- oder Ring-  
form und bade den Fuchen  
etwa  $\frac{3}{4}$  Stunden.

### Kleine Winke:

Liebe Hausfrau, zum  
Backen gehören in erster  
Linie viel Liebe und  
Sorgfalt. Achte stets da-  
rauf, daß Mehl, Mai-  
zena und Backpulver  
gut gesiebt werden,  
es verbinden sich alle  
Teile gleichmäßiger mit-  
einander, und der Fuchen  
geht gut auf. Die  
Freude über das ge-  
lungene Backwerk wird  
dann um so größer sein.

Ein  
köstliches  
Maizena-  
Rezept

MAIZENA  
macht alles  
viel feiner!

Liebe Hausfrau! Das neue Maizena-Kochbuch ist wieder erschienen und enthält neben vielen  
erprobten, zeitgemäßen Rezepten eine Reihe naturfarbiger Abbildungen, die Anregung  
für eine geschmackvolle Gestaltung der Speisen geben. Fordern Sie die unentgeltliche Zu-  
sendung gegen Beifügung von DM — 20 für Porto und Verpackung von dem Rezeptdienst  
der Deutschen Maizena Werke A. G. Hamburg 1, Maizenahaus, Abt. B.